



MAKUJEN MAAILMA JAPANISSA – Tokion ravintolat suomalaisille tutuiksi

LAHDEN
AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailu
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma
Ravintola-ala
Makujen maailmalla Japanissa – Tokion
ravintolat suomalaisille tutuiksi
Syksy 2013
Milka Liikamaa

Lahden ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

LIIKAMAA, MILKA: Makujen maailma Japanissa
Tokion ravintolat suomalaisille tutuiksi

Ravintola-alan opinnäytetyö, 40 sivua, 4 liitesivua

Syksy 2013

TIIVISTELMÄ

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli luoda Matkaopas-lehdelle artikkeli, jossa kerrotaan japanilaisista ravintoloista ja niiden tarjonnasta. Työ lähti muodostumaan tutustumalla japanilaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin.

Opinnäytetyö koostuu tutkimuksellisesta ja toiminnallisesta osuudesta. Tutkimuksellisessa osuudessa ovat viitekehys sekä työn tutkimuksellinen puoli. Toiminnallinen puoli koostui toukokuussa 2013 tapahtuneesta Tokio matkasta, jonka pohjalta tehtiin matkapäiväkirja, ja tämän avulla valmis artikkeli Matkaopas-lehteen. Matkapäiväkirjan ravintoloissa otettiin huomioon se, kuinka ulkomaalainen asiakas pärjää niissä.

Opinnäytetyön tuotos on matkapäiväkirja, joka koostuu Tokiossa käytyjen ravintoloiden esittelyistä. Esiteltyjä ravintoloita on yhteensä kahdeksan. Niiden valintaperusteena oli saavutettavuus, henkilökunnan englannin kielen taito ja hinta-laatusuhde. Matkapäiväkirjasta tehtiin lyhennelmä, josta tuli Matkaopas -lehdelle artikkeli, johon liitettiin tarkemmat tiedot ja kuvat ravintoloista.

Asiasanat: ruokamatkailu, ruokaravintolat, Japani

Lahti University of Applied Sciences
Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

LIIKAMAA, MILKA:

Flavors of the world in Japan
Restaurants in Tokyo familiar to Finnish
people

Bachelor's Thesis in Restaurant Management, 40 pages, 4 pages of appendices

Autumn 2013

ABSTRACT

The objective in this functional thesis was to create an article for Matkaopas magazine, where Japanese restaurants and what they have to offer is discussed. The thesis started to come together when first becoming familiar with Japanese cuisine and cultural behavior.

The thesis consists of two parts: research and functional. In the research part there is a frame of reference and the research part of the thesis. Included in the functional part is the trip to Tokyo which happened in May 2013. A travel diary of this trip was kept, and with the help of the diary, the article for Matkaopas magazine was made. The diary took into account how a foreign customer would be able to fare for themselves in the restaurants.

The final output of the thesis, was the travel diary which was made about the restaurants that were visited in Tokyo. A summary was made of this travel diary which became the article for the magazine. In this article more information was attached about the restaurants including pictures of the restaurants.

Key words: food travelling, restaurants, Japan

SISÄLLYS

1 OPINNÄYTETYÖN TAUSTA	1
1.1 Opinnäytetyön tavoite	1
1.2 Työn toimeksiantaja	1
1.3 Työn rajausta ja tutkimuskysymykset	2
1.4 Työn eteneminen	3
2 JAPANILAINEN RUOKAKULTTUURI	5
2.1 Japanilaisen ruuan kehitys	5
2.2 Ruokailun tapakulttuuri	6
2.3 Pöytätavat	7
2.4 Japanilaiset ravintolat ja ruokalajit	8
3 TUTKIMUKSELLINEN OSUUS	11
3.1 Kvalitatiivinen tutkimus	11
3.1.1 Havainnointi tutkimusmenetelmänä	12
3.1.2 Havainnoinnin tulosten ymmärtäminen	13
3.2 Havainnointitutkimuksen toteuttaminen	15
3.3 Havainnoinnin analysointi	18
3.3.1 Ensimmäinen tutkimuskysymys: henkilökunnan englannin kielen taito	19
3.3.2 Toinen tutkimuskysymys: ravintolan saavutettavuus	19
3.3.3 Kolmas tutkimuskysymys: hinta-laatusuhde	20
3.4 Tutkimuksen tulokset	21
4 MATKAPÄIVÄKIRJA	23
4.1 Koillis-Tokio	26
4.2 Keskus-Tokio	28
4.3 Länsi-Tokio	31
4.4 Odaiba	34
5 JOHTOPÄÄTÖKSET	36
5.1 Työn loppupäätelmä	36
5.2 Oma onnistuminen ja toimeksiantajan tyytyväisyys työhön	37
5.3 Ehdotukset jatkotoimenpiteille	38
LÄHTEET	39
LIITE	41

1 OPINNÄYTETYÖN TAUSTA

Tausta sekä päätös tälle työlle, oli oma kiinnostukseni Japaniin ja sen ruokakulttuuriin. Koska olin lähdössä Tokioon, päätin tehdä opinnäytetyön samalla kertaa. Näin opin itse paremmin japanilaisesta ruokakulttuurista sekä ruuista, verrattuna siihen että olisin ollut pelkällä lomalla Tokiossa. Opinnäytetyön taustana oli se, että ruokamatkailu on alkanut tulla suosituksia, ja kulinaristit haluavat kokea matkakohteen paikallisen ruuan itse. Nämä kohteet ovat kuitenkin vielä harvassa matkanjärjestäjillä, kuten Euroopassa Ranska ja Espanja, ja Aasiassa Kiina. Kiina hyvin usein lasketaan Aasian ruokakulttuurin keskuksiksi, ja Kiinan Kanton on yksi esimerkki ruokamatkailun kohteesta (Valkama, 2008.) Aasian maista Japaniin ei kuitenkaan tehdä ruokamatkoja, ja japanilaisesta ruokakulttuurista tiedetään Suomessa vain sushi, vaikka Japani tarjoaa monia muitakin ruokavaihtoehtoja.

1.1 Opinnäytetyön tavoite

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli löytää Tokioon matkustaville turisteille ravintoloita, jotka tarjoavat ruokaa kohtuuhinnalla. Nämä ravintolat olisi myös hyvä löytää eri puolilta Tokiota ja paikantaa ravintoloita, jotka tarjoavat erilaisia ruokia. Näin ruuista löytyisi monipuolisuutta. Tärkeää näissä ravintoloissa oli se, että niistä saisi japanilaista, ei kansainvälistä ruokaa. Tämä oli opinnäytetyön pääidea, sillä matkustaessaan ulkomaalaiseen kaupunkiin, matkailija yleensä ajautuu tuttuihin tai kansainvälisiin ravintoloihin. Näistä ravintoloista hän saa ruokaa jota voisi saada myös kotimaasta, unohtaen matkakohteen oman ruokakulttuurin. Teen ravintolakäynneistä matkapäiväkirjan, johon kirjaan käydyt ravintolat, niiden tarjoamat ruoat, hinnat ja missä ne sijaitsevat. Valmis työ toimeksiantajalle on artikkeli näistä ravintoloista.

1.2 Työn toimeksiantaja

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Matkaopas -lehti, joka ilmestyy kahdeksan kertaa vuodessa. Lehti on Suomen ja Pohjoismaiden suurin

matkailulehti, jolla on lukijoita 111 000 ja levikki 39 996. Enin osa lehden lukijoista on naisia (65 % lukijoista), ja suurin ikähaarukka lehdellä on 50–64 ikävuoden välillä (36 % lukijoista) (Portfolio 2012). Lehdessä käydään läpi eri matkakohteita ympäri maailmaa. Mukana ovat muun muassa kaupunki- ja rantalomia sekä makumatkoja, tietyn numeron matkakohteet lukijan on helppo nähdä sisällysluettelossa, jossa on maailmankarttaan merkitty kyseisen numeron maat ja kaupungit. Myös suomalaisia matkakohteita on mukana. Maaliskuussa 2013 ilmestyi MeNaiset&Matkaopas-lehti, kun Matkaopas ja MeNaiset yhdistyivät. Tässä lehdessä on samoja teemoja kuin Matkaopas -lehdessä, eli erilaisia matkailukohteita, mutta mukana on myös MeNaiset-lehden aiheita, kuten eri matkakohteiden muotia, ravintoloita on otettu enemmän huomioon sekä lomiam halvemmallalla hinnalla. Tällainen yhdistelmä antaa myös Matkaopas-lehdelle nuorempia lukijoita, sillä MeNaiset-lehdellä on enemmän nuorempia lukijoita kuin Matkaopas-lehdellä (Portfolio 2012.)

1.3 Työn rajausta ja tutkimuskysymykset

Työni rajauksena toimi päämäärä, että etsin työhöni sellaisia ravintoloita, jotka sopivat suomalaiseen makuun, eli eivät ole liian eksoottisia mutteivät myöskään liian kansainvälisiä. Tällaisia ruokia olisivat esimerkiksi sushi ja nuudelit, jotka ovat jo suomalaisille ennestään tuttuja. Mukaan tulisi myös sellaisia ruokia, joita Suomessa ei olisi mahdollista saada, jotta makumatka Japanissa tapahtuisi. Työni rajaukseksi tulivat siis japanilaiset ravintolat, jossa suomalainen pystyisi asioimaan englannin kielen taidolla. Rajaukseen auttoi kolme tutkimuskysymystä, jotka olivat:

1. henkilökunnan englannin kielen taito ja onko asiakkaan mahdollista pärjätä ravintolassa englanninkielen avulla,
2. ravintolan saavutettavuus, ja
3. ruokien hinta-laatusuhde.

Näiden kysymysten avulla pystyin valitsemaan tietyt ravintolat Tokion tarjonnasta. Tämä tarkoittaa sitä, että valitut ravintolat olisivat helposti

saavutettavissa, ilman että matkailija joutuisi kulkemaan kahdella eri metrolla ja kävelemään pitkän matkan päähän, jotta pääsisi ravintolaan asti. Pois karsiutuisivat myös ne ravintolat, joissa ruokalista on pelkästään japaniksi tai jotka ovat isoja ja kansainvälisiä ravintoloita. Hinta-laatusuhde kysymyksen valikoituminen mukaan johtui siitä, että olisi hyvä löytää ravintoloita joissa tarjotaan japanilaista ruokaa pienelläkin budjetilla matkustavalle.

1.4 Työn eteneminen

Työn aloittaminen tapahtui siten, että aloin itse ottaa selvää japanilaisesta ruokakulttuurista ja ruuista. Mielestäni oli tärkeää, että työhön tuli esille tarkemmat tiedot maistetuista ruuista sekä ruokakulttuurista, sillä toisen kulttuurin kunnioittaminen ja sen tuominen työhön näyttää sen, että arvostan työni aihetta. Kävin läpi japanilaista ruokakulttuuria ja opiskelin tarkemmin pöytätapoja ja tapakulttuuria. Tutustuin kirjallisuuden avulla japanilaisiin ruokiin, ja siihen mikä olisi oikea tapa syödä näitä ruokia. Näiden tietojen avulla aloin etsiä valmiiksi ravintoloita, joissa tulisin käymään. Koska Tokiossa ravintoloita on yli 80 000, en halunnut löytää jokaista ravintolaa sattumalta, vaan löytää ravintoloita ja tietoa niistä jo etukäteen.

Näiden löydettyjen ravintoloiden, jotka etsin sillä ajatuksella että yhtä ruokaa löytyisi enintään kolmesta eri ravintolasta. Näitä ravintoloita sain yhteensä 30. Näin eri ruokalajeja oli yhteensä 15. Loppujen lopuksi käytin muutamaa valmiiksi löydettyä ravintolaa hyödykseni, ja loput löysin sattuman kautta.

Japaniin lähdin toukokuun puolessa välissä, ja ennen matkaa olin yhteydessä toimeksiantajaani, jonka kanssa tein sopimuksen työstä sekä sain tarkemman tiedon siitä, millainen lopullisen artikkelin tulisi olla. Ennen matkaa tein suunnitelman siitä, mitä matkalla tehdään ja missä ravintoloissa aikoisin käydä. Valitsin yhden tai kaksi ravintolaa yhdestä Tokion kaupunginosasta, ja tarkoituksena oli käydä näissä ravintoloissa yhden päivän aikana. Matkan aikana pidin matkapäiväkirjaa, johon kirjasin ylös käymissäni ravintoloissa, minkälaista ruokaa tarjottiin, henkilökunnan englannin kielen taidon, oliko menu englanninkielinen ja kuinka ravintolaan

pääsi. Lisäksi otin ravintolasta ja ruuista kuvia, jotka liitin valmiiseen artikkeliin. Matkan jälkeen aloin muokata matkapäiväkirjaa artikkeliksi, jonka lähetin valmiina toimeksiantajalle kuvien kera. Matkapäiväkirja on opinnäytetyöni tuotos, ja Matkaopas -lehden artikkeli on siitä lyhennelmä. Opinnäytetyöni teoreettista viitekehystä käsittelen seuraavassa pääluvussa.

2 JAPANILAINEN RUOKAKULTTUURI

Sopivien kohderavintoloiden valikoitumiseksi tutustuin japanilaiseen ruokakulttuuriin. Siihen vaikuttavat muista kulttuureista omaksutut ruoat. Japani on saarivaltio, se käyttää hyväkseen paljon kalaa ruokapöydässä, mutta se on saanut paljon erilaisia vaikutteita muista maista kuten Kiinasta (Ramen 2008) sekä Euroopan maista (About Japanese curries 2013), kuten Portugalista (Tempura 2013.) Japani on saanut vaikutteita näistä maista ja muokannut ruokia enemmän omanlaisekseen. Japanilainen tapakulttuuri yhdistyy ruokapöydissä pöytätapojen kanssa, joista japanilaiset pitävät vahvasti kiinni.

2.1 Japanilaisen ruuan kehitys

Vaikka usein sanotaan, että japanilainen ruoka alkoi kehittyä Heian-kaudella, vuosina 794–1192, oikeasti japanilainen ruuan synty tapahtui vasta 1800- 1900-luvulla, jolloin syntyivät sukiyaki ja tonkatsu, jotka yleensä mielletään perusjapanilaiseksi ruoaksi. Japanilaisten ruokien syntyminen ei kuitenkaan ole koskaan ollut suoraviivaista, vaan niissä on käytetty linja-ajattelun iemoto-järjestelmää. Tämä järjestelmä tarkoittaa hierarkkista päämies-oppilassuhteessa tapahtuvaa taidon ja taiteen välittämistä (Pölkki & Valkama 2009, 18.) Tällaista järjestelmää käytetään edelleen japanilaisessa ruokakulttuurissa, ja sitä voi nähdä muun muassa sushin valmistuksessa. Japanilaisille ruuan teko on taidetta, joten on tärkeää, että ruoka näyttää päällepäin kauniilta ja sen tekemiseen käytetään aikaa. Japanilaisen ruuan syntyyn ovat vaikuttaneet myös muut maat kuten Kiina ja Korea. Kiinasta Japaniin tuli buddhalaisuus, ja sen mukana myös monia ruokatyylejä. Koreasta tuli myös erilaisia ruokalajeja, ja molempien kulttuurien ruokia muunneltiin japanilaisten makuun. Sen takia Japanista löytyy ruokia, jotka ovat hyvin lähellä kiinalaista tai korealaista ruokaa. Lihan syöminen tuli Japaniin Euroopasta kristinuskon mukana, sillä buddhalaisuuden takia lihan syömistä pidettiin paheena, mutta kristinuskon myötä lihasta tuli kalan ohella suosittu raaka-aine Japaniin (Pölkki, Valkama 2009, 27.)

2.2 Ruokailun tapakulttuuri

Ennen kuin voi kunnolla puhua japanilaisesta pöytätavoista, on otettava huomioon japanilainen tapakulttuuri. Koska Japanissa käytöstavat ovat hyvin tärkeä osa japanilaista kulttuuria, ne on tärkeä mainita, jotta voi täysin ymmärtää myös ruokakulttuuria.

Kun vierailee japanilaisessa kodissa, museossa tai hotellissa, kengät on aina otettava pois ja käytettävä sisäkenkiä sisätiloissa. Sukkasillaan ja paljasjaloin ei ole sopivaa saapua sisälle, sillä paljaiden jalkojen näyttäminen on epäkohteliasta. Lisäksi japanilaiset kokevat jalat likaisena ruumiinosana, joten jalkoja ei saa levitellä ja osoittaa muihin henkilöihin ruokapöydässä. Tämä täytyy muistaa niissä tilanteissa, kun syödään perinteisessä japanilaisessa ruokapöydässä, jolloin istutaan lattialla syödessä. Kasvojen säilyttäminen on tärkeä osa japanilaista kulttuuria, ja kasvojen menettämistä kaihdetaan mahdollisimman paljon. On hyvä, ettei ilmaise omaa mielipidettään liian suoraan, sillä japanilaisilla on kaksi mielipidettä: honne ja tatamae. Honne on oikea mielipide, jota käytetään vain lähimpien ystävien ja perheen kesken, kun taas tatamae on yleinen mielipide, jota käytetään kaikissa julkisissa tilanteissa. Tämä johtuu siitä, että tatamaeta käytetään jotta yleinen henki säilyisi ja kukaan osallistuja ei tuntisi oloaan loukatuksi (Japanilainen tapakulttuuri, 2012.) Koska Japanin kulttuuriin kuuluu erittäin vahvasti kasvojen säilyttäminen ja tietyt arvot, näkyvät ne myös ruokailukulttuurissa. Kasvojen menettämisestä puhutaan paljon, kun kyseessä on japanilainen kulttuuri. Eurooppalaiset voivat pitää tätä aihetta pienenä seikkana ja ajattelevat nolon tilanteen unohtuvan nopeasti. Kuitenkin, jos tilanne on liian vaikea, kuten irtisanominen töistä tai masentuminen, saattaa lopputulos olla tähän jopa itsemurha. Itsemurhaan voidaan myös päätyä silloinkin kun poliitikot ovat skandaalien pyörteissä tai tavallinen henkilö joutuu loukatuksi. Japani on itsemurhien kärkilistoilla Suomen kanssa (Karvinen 2012, 132.)

Kasvojen säilyttäminen ja tietyt arvot näkyvät myös ruokailukulttuurissa. Yksi näistä arvoista on istumajärjestys, jonka mukaan seurueen kunnia-arvoisin vieras saa istua parhaassa paikassa, josta on hyvä vaikuttaa muun muassa keskusteluun. Vieras tai hierarkiassa korkeimmassa asemassa oleva henkilö vaikuttaa siihen kuinka nopeasti ruuan voi syödä, sillä ruoka syödään samassa tahdissa joko

kunnia-arvoisen vieraan tai korkeimman aseman omaavan henkilön kanssa. Japanilaisissa maalaistaloissa jokaisella perheenjäsenellä on oma paikkansa avotulen, eli irorin, ääressä. Tässä kohtaa kunniapaikan saa talouden isäntä. Muiden perheenjäsenten paikat on myös määrätty, ja on tärkeää pysyä näillä paikoilla, sillä kukaan muu ei istu isännän paikalla. Jos esimerkiksi miniä sattuisi vahingossa istumaan tälle paikalle, hänet lähetettäisiin takaisin omaan kotiinsa ja avioliitto kariutuisi (Fält, Nieminen, Tuovinen & Vesterinen 1994, 500–501.)

2.3 Pöytätavat

Japanissa on tärkeää noudattaa tiettyjä pöytätapoja, sillä ruuan valmistukseen ja tarjoiluun on käytetty paljon aikaa ja näin ruokaa kunnioitetaan. Esimerkiksi riisin, joka on suurena osana jokaista japanilaista ruokalajia, uskotaan olevan lahja jumalilta ja sitä pidetään pyhänä (Ruokailuetiketti, 2013.) Kun ruokailun aloittaa, on hyvä sanoa ”itadakimasu”, joka on kohtelias tapa sanoa ”otan ruuan vastaan” tai ”on aika syödä”. Ruokailun jälkeen sanotaan ”gochisōsama”, joka taas tarkoittaa ”kiitos ruuasta”. Näin ruoasta kiitetään ennen ja jälkeen, ja samalla kunnioitetaan ruuan tekijää. Ruokailu aloitetaan samaan aikaan muiden ruokailijoiden kanssa, vaikka tämä sääntö toimii kaikissa maissa, Japanissa se näkyy eniten. Jos ruuat tulevat pöytiin eri aikoihin, ei toinen osapuoli aloita syömistä, jollei toinen pyydä häntä aloittamaan. Jos toinen osapuoli joutuu kiireessä aloittamaan ruokailun ennen toista, hän pahoittelee syömisensä aloittamista etukäteen (Stenberg 2011, 151.) Syöminen ja juominen tapahtuvat Japanissa istualleen, ei koskaan seisten. Siksi Japanissa ihmiset eivät kävele kahvikuppi tai jäätelö kädessä, toisin kuin länsimaissa. Junamatkoillakin on mahdollista syödä ja juoda, kunhan se tapahtuu istuen (Japanilainen tapakulttuuri, 2012).

Ruokailun yhteydessä on tärkeää huomioida syömäpuikot, joiden käyttö voidaan lukea väärin, jos niitä ei käytetä oikein. Esimerkiksi ruuan kuljettaminen puikoista toisiin viittaa hautajaismenoihin, minkä uskotaan tuovan todella huonoa onnea ruokailijoille (Stenberg 2011, 152). Jos syömäpuikot laitetaan pystyyn riisikippoon, myös sen uskotaan tuovan huonoa onnea. Tämä viittaa buddhalaiseen hautajaisseremoniaan tai kuolleen muistopäivään, jolloin suitsukkeet laitetaan riisikippoon pystyyn

kuolleen henkilön alttarille. Puikot täytyy laittaa omalle asettimelle, jos ne haluaa laskea hetkeksi alas, mutta kun ruoka on syöty loppuun, puikot voi joko asettaa poikittain kulhon päälle tai pystyyn tyhjään kulhoon. Myös puikkojen laittaminen ristiin viittaa kuolemaan. Epäkohteliasta käytöstä ovat esimerkiksi toisten osoittelu puikoilla tai niillä leikkiminen (Pölkki, Valkama 2009, 27–36.) Tällaiset tavat voivat vaikuttaa länsimaalaiselta turhalta, mutta on tärkeää muistaa se, että toimimatta näin voi hyvinkin loukata jotakuta tai tuoda häpeää muulle pöytäseurueelle tai isäntäperheelle. Häpeän tuottaminen voi johtaa kasvojen menettämiseen, joka on japanilaiselle sosiaalinen häpeä, ja sitä vältetään viimeiseen asti.

2.4 Japanilaiset ravintolat ja ruokalajit

Japanissa sijaitsee monia erilaisia ravintoloita, ja pelkästään Tokiossa on suunnilleen 80 000 ravintolaa (Chan 2010, 168). Japanilaiset ovat aina nauttineet hyvästä ruuasta, ja juuri tästä syystä Japani on jokaisen kulinaristin unelmakohde, sillä maasta löytyy koko maailman ravintolavalikoima. Perusjapanilaiset ravintolat kuitenkin ovat kareeraisu, raamen-ya, soba-ya, sushi-ya, tempura ja tonkatsu. Näistä paikoista aion kuitenkin valita ne tärkeimmät, joista japanilainen ruokakulttuuri tulee parhaiten esille, ja jotka sopivat parhaiten suomalaisille, kuten jo heille tuttuja ruokia. Näitä ovat esimerkiksi sushi, nuudelit ja curry, joita suomalaiset eivät vierasta liiaksi (Maatiedosto Japani, Hyvä tietää, 2012.)

Curry

Japanilainen curry, tai karē raisu, on yksi esimerkki siitä kuinka Japani toimii eri maiden ruokakulttuurien yhdistäjänä. Curry on alun perin Intiasta, mutta Japaniin se saapui kuitenkin Iso-Britannian kautta Meiji-kaudella (1868–1912), jolloin Japani avasi ovensa muulle maailmalle (An Introduction to Karē-Raisu, Japanese Curry Rice, 2010.) Tämän jälkeen Japani on muokannut ruokaa omanlaisekseen ja se on nykyään yksi Japanin kansallisruuista. Curry ei ole pelkästään kotiruokaa, vaan myös nopea ja täyttävä ateria.

Nuudeleita

Nuudeleita saa Japanista kolmesta erilaisesta paikasta, raamen-ya, soba-ya ja udon-ya. Raamen-nuudelit ovat tulleet Kiinasta Japaniin ja ne ovat nousseet riisin ohella yhdeksi maan suosituimmaksi ruokalajiksi. Nuudelit tarjoillaan paksussa liemessä sekä porsaen lihan, maissien ja merilevän kera. Raamenia saa joko soijan, mison tai suolan makuisena. Soba- ja udon-nuudeleita tarjoillaan samanlaisina, sillä molempia saa liemessä, ilman lientä, kuumana ja kylmänä. Soba on yleinen nimitys nuudeleilla, mutta ne ovat yleensä tattarinuudeleita, ja udon-nuudelit ovat paksuja vehnänuudeleita (Pölkki, Valkama 2009, 50–51.) Udon-nuudelit ovat alun perin Osakasta, ja niistä on tehty erilaisia versioita, kuten hiyamugi, joka on muodoltaan pyöreä ja niiden koostumus solakkaa ja ne tarjoillaan kylmänä. Soba-nuudelit ovat Edosta, eli nykyisestä Tokiosta, ja sobasta ei ole useampia versioita toisin kuin udonista. Näiden kahden nuudelilajin eroina on myös se, mihin ne dipataan. Udon-nuudelit kastetaan sardiini- ja merileväliemeen sekä kirkkaaseen soijakastikkeeseen, kun taas soba-nuudeleita kastetaan vain sardiiniliemessä ja tummassa soijakastikkeessa (Richie 1996, 54, 58.)

Sushi

Sushi on kaikkein tunnetuin japanilainen ruokalaji, jota voi saada joko sushi-ya ravintoloista, joissa sushit tilataan ja tehdään paikan päällä, tai sitten kaiten-sushi-ravintoloissa, joissa sushi annokset pyörivät liukuhihnalla ja annoksen hinta määrittyy lautasen värin mukaan (Pölkki, Valkama 2009, 52.) Täydellisen sushin pystyy tekemään vain sushi-mestari, jonka tekemässä sushissa kaikki riisinjyvät osoittavat samaan suuntaa, ja tämän taidon oppiminen vie vuosia. Alun perin sushi ei ollut ruokalaji, vaan raaka kala käärittiin riisiin, jossa se ei pilaantuisi, ja myöhemmin kala syötiin, mutta riisi heitettiin pois. Maki-sushi, jossa kala on riisin välissä ja riisin ympärillä merilevää, ja Tokiossa syntynyt nigiri-sushi, jossa kala tai katkaravun pyrstö on riisipallon päällä, ovat kuuluisimpia susheja ja ensimmäisiä pikaruokia (Richie 1996, 15.)

Tempura

Tempura-ruoka on uppopaistettuja mereneläviä, jotka ovat katkarapuja, kalaa ja simpukoita. Näitä syödään riisin ja keiton kera. Kuten moni muukin ruokalaji,

tempura ei ole alun perin japanilainen, vaan ruoka on tullut Japaniin Portugalista lähetyssaarnaajien kautta 1500-luvulla, ja ajan saatossa ruoasta muodostui omanlaisensa japanilaisten käsissä. Tempuraa voi syödä yksi palanen kerrallaan, mutta ihmiset suosivat mieluummin settiannoksia, joihin kuuluvat erilaisia tempura-ruokia, riisiä, miso-keitto, kasviksia ja oma kastike tempura-ruuille (Tempura, 2013).

Tonkatsu

Tonkatsu on myös uppopaistettua ruokaa, mutta tässä ruoassa liha on possua, jonka kanssa tarjotaan myös riisiä, keittoa ja vihanneksia. Tonkatsussa ruuan mukana tarjotaan dashi-salaattia, eli kaalia, sekä kastiketta, majoneesia tai worcestershire-kastikkeen tapaista kastiketta. Tonkatsu on myös saapunut Japaniin Euroopasta, ainoana erona on se, että Euroopassa liha paistetaan pannulla, kun taas Japanissa liha uppopaistetaan (Tonkatsu 2013.)

3 TUTKIMUKSELLINEN OSUUS

Opinnäytetyöni tutkimuksellisessa osuudessa käyn läpi työni eri menetelmät, joilla hain itselleni tietoa matkan aikana. Kaksi näistä tavoista oli havainnointi ja kokemalla oppiminen, joista olen kertonut tarkemmin tässä luvussa. Luvussa käyn myös läpi sen, kuinka analysoin ja tarkastelen saamiani tuloksia ja siitä, kuinka ne vaikuttavat työni lopulliseen tulokseen.

3.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Opinnäytetyön onnistumisen kannalta paras mahdollinen vaihtoehto on kvalitatiivinen tutkimus, johon kuuluu erilaisia strategioita, joita ovat esimerkiksi kokeellinen ja etnografinen tutkimus. Kokeellisessa tutkimuksen periaatteena on se, että halutaan mitata yhden käsiteltävän muuttujan vaikutusta toiseen muuttujaan (Hirsjärvi, Remes, Sajavaara 2007, 130.) Tämän tutkimuksen piirteisiin kuuluu se, että valitaan tietystä populaatiosta (tässä tutkimuksessa matkailijoista) näyte, jota sitten analysoidaan eri koejärjestelyjen valossa (Hirsjärvi ym. 2007, 130). Tässä tilanteessa tutkimus ei ole perinteinen, sillä toimin itse sekä koehenkilönä että tutkijana, joten on hyvä että olisin neutraali ravintoloissa, ilman ennakko-odotuksia. Etnografinen tutkimus tarkoittaa, että osallistuvan havainnoin avulla halutaan ymmärtää ja analyttisesti kuvata tutkittavaa yhteisöä ja ihmisryhmää. Tämän tutkimuksen vaiheisiin kuuluvat aineiston keruulla, joka voi tapahtua esimerkiksi osallistuvalla havainnoinnilla, haastatteluilla ja muistiinpanoilla (Metsämuuronen 2008, 20–22.) Metsämuuronen mukaan etnografinen tutkimus sisältää käsitteitä, joita ovat muun muassa halu tutkia perusteellisesti tietyn sosiaalisen ilmiön luonnetta enemmän kuin tehdä siitä hypoteeseja, ja aineiston analyysi sisältää julki tuodun tulkinnan inhimillisen käyttäytymisen merkityksen ja funktiosta (Metsämuuronen 2008, 21).

Valitsin työhöni kvalitatiivisen tutkimusmenetelmän, vaikka työssä voisi myös käyttää kvantitatiivista tutkimusta eli määrällistä tutkimusta. Kvantitatiivisen tutkimuksen avulla voisin esimerkiksi luoda hypoteesin siitä, minkälaisia asiakkaita ravintolassa vierailee ja tehdä näin tutkimuksen sen asiakaskunnasta ja mitkä asiat tähän vaikuttavat, kuten sijainti ja saatavuus. Vaikka

kvantitatiivinenkin tutkimus onnistuisi opinnäytetyön kannalta, kvalitatiivisen tutkimuksen avulla saavutetaan se, mitä opinnäytetyössä etsitään, eli perinteiset japanilaiset ravintolat Tokion metropolin sykkeestä. Metsämuurosen mukaan kvalitatiivisella ja kvantitatiivisella tutkimuksilla on sekä eroja että yhtäläisyyksiä. Yksi näistä yhtäläisyyksistä ovat metodit, joita tutkimuksissa käytetään. Esimerkiksi havainnointi, joka on suurena osana kvalitatiivista tutkimusta, on myös osana kvantitatiivista tutkimusta. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa havainnointia voidaan käyttää alustavana työnä lomaketta varten, kun taas kvalitatiivisessa tutkimuksessa havainnointia voidaan käyttää menetelmänä kun halutaan ymmärtää toista kulttuuria (Metsämuuronen 2008, 15.) Tästä syystä kvalitatiivinen tutkimus oli parempi vaihtoehto työlleni.

3.1.1 Havainnointi tutkimusmenetelmänä

Tutkimusta tehdessä tärkeänä osana on havainnointi, sillä työhön liittyy se, millaisessa paikassa ravintola sijaitsee, sen hinta-laatusuhde sekä ravintolan muut asiakkaat. Vaikka työn tarkoituksena on löytää Japanin matkailijoille niitä ravintoloita, joita ei löydä ilman parempaa Japanin tuntemusta, on kuitenkin hyvä havainnoida ravintolan oma tunnelma sekä ravintolan henkilökunnan englannintaito. Tunnelmaan vaikuttaa varsinkin se, käykö ravintolassa ulkomaalaisia vai japanilaisia asiakkaita. Metsämuurosen (2008, 20) mukaan etnografisessa tutkimuksessa tutkijan on pysyttävä mahdollisimman kauan niin sanotusti ”kentällä”, jotta hän voisi nähdä vieraan kulttuurin paikallisen silmin. Tästä esimerkkinä olisi se kuinka joko tutkija tai sitten turisti näkee japanilaisen ravintolan, jos paikalla on enemmän japanilaisia kuin kansainvälisiä asiakkaita. Tämä taas vaikuttaisi ravintolan tunnelmaan, sekä tuomaan perinteistä ruokakulttuuria esille. Tämän onnistumiseen tarvitaan havainnointia, jota myös on monta erilaista. Yksi näistä on osallistuva havainnointi. Osallistuvassa havainnoinnissa tutkija osallistuu tutkimuskohteensa toimintaan, ja havainnointi on ennalta suunniteltu valitun näkökulman avulla. Osallistuvaan havainnointiin kuuluu kohdistettu havainnointi, jota käytetään etnografisessa tutkimuksessa. Kohdistetussa havainnoinnissa lähtökohtana on se, että tutkija on kiinnostunut jostain tietystä asiasta, tapahtumasta tai toiminnasta (Vilka 2007, 44.) Osallistuvassa havainnoinnissa tutkijan osallistumisen aste voi olla joko täydellinen osallistuminen tai osallistuja havainnoijana. Täydellisessä

osallistumisessa tutkijalle syntyy usein ongelmia, sillä hänen täytyisi päästä täydellisesti ryhmän jäseneksi. Nämä ongelmat ovat usein eettisiä, kuten kuinka kertoa tutkittaville tutkimuksesta ja sen tarkoituksesta ryhmässä, jonka jäsenet eivät välttämättä suostu tutkimukseen. Lisäksi tutkijalle syntyy ristiriita siitä, että hänen täytyisi toimia luonnollisesti ja aidosti, mutta samalla hänen täytyy kerätä tietoa. Kun osallistuja on havainnoijana, tutkija tekee ryhmän jäsenille heti selväksi, mitä hän on tekemässä, eli tekemässä havaintoja. Tämä tarkoittaa sitä, että havainnoija osallistuu ryhmän elämään, mutta samalla hän tekee heille kysymyksiä. Tämä ei tapahdu täydellisessä osallistumisessa (Hirsjärvi ym. 2007, 211–212.) Osallistuvaa havainnointia lähellä on kokemalla oppiminen, jota myös käytetään etnografisessa tutkimuksessa. Tässä on kyse siitä, että tutkija osallistuu tutkimansa yhteisön arkipäivään ymmärtääkseen kuinka heidän arkipäivänsä muotoutuu. Hän myös kyselee ja haastattelee heitä, ja tarkkailee heidän toimintaansa. Tämä kokemalla oppimisen havainnointitapa auttaa tutkijaa luomaan yhteyden arjen, ymmärtämisen ja kulttuuristen merkitysten välille (Vilka 2007, 48–49). Vaikka osallistuvaa havainnointia ja kokemalla oppimisen havainnointitapaa en voi kumpaakaan käyttää suoraan omassa työssäni, voin kuitenkin hyödyntää näitä työtä tehdessä. Osallistuva havainnointi näkyy, kun itse otan paikkani sekä tutkittavan että tutkijan paikalla, ja osallistun muiden asiakkaiden ryhmään. Kokemalla oppiminen näkyy samalla tavalla, paitsi että oppiminen tapahtuu seuraamalla muita asiakkaita, sitä miten he tilaavat, maksavat ja kuinka syövät ruokaa oikeaoppisesti.

3.1.2 Havainnoinnin tulosten ymmärtäminen

Havainnoin avulla saadaan välitöntä ja suoraa tietoa yksilöiden, ryhmien tai organisaatioiden toiminnasta ja käyttäytymisestä. Havainnoin avulla pystytään ymmärtämään näiden kohteiden luonnollista ympäristöä (Hirsjärvi ym. 2008, 208.) Jotta havainnoinnista päästäisiin tuloksiin, täytyy tutkimuksen aikana käydä läpi kysymykset mitä, miten, kuinka ja miksi. Nämä kysymykset ovat ”mitä ovat tutkimuskohdetta koskevat havainnot?”, ”kuinka ihmiset tuottavat tilanteet ja niitä koskevat havainnot tutkimuskohteessa?”, ”miten tehdyt havainnot liittyvät toisiinsa tai miten ne muodostavat johtolankoja tutkimusongelman ratkaisemiseksi?” ja ”miksi ihmiset toimivat niin kuin toimivat?”.

Mitä -kysymyksiin havainnoija listaa muistiin esimerkiksi sosiaalista ja kulttuurista koskevia havaintoja (Vilka 2007, 78), esimerkiksi omassa työssäni

tätä voi käyttää ravintolan sisällä tapahtuvassa sosiaalisessa ja kulttuurisessa kanssakäymisessä.

Kuinka -kysymyksiin tutkija saa vastauksen havainnoimalla, eli miten mitä -kysymykset ovat mahdollisia, eli viitaten äskeiseen esimerkkiin, kuinka ravintolan sosiaaliset ja kulttuuriset asiat ovat mahdollisia (Vilka 2007, 78.)

Miten -kysymyksiin saadaan vastauksia, kun eritellään ja yhdistellään saatuja havaintoja eri ryhmiin (Vilka 2007, 79.) Itse voin esimerkiksi omassa työssäni muodostaa käydyissä ravintoloista ryhmiä, etsiä niistä yhteisiä piirteitä tai nimittäjiä, joista voin sitten muodostaa niitä kuvaavia yhteisiä käsitteitä ja ajatusmalleja. Esimerkiksi toisessa ryhmässä voi olla halvemmat ravintolat, toisessa kalliimmat, ja näistä ryhmistä voin muodostaa lisää ryhmiä, kuten missä ravintoloissa puhuttiin englantia ja missä ravintoloissa oli kuvalliset ruokalstat.

Miksi -kysymyksiin saadaan vastauksia, kun tarkastellaan laajemmin miten -kysymysten vastauksia. Esimerkiksi, tarkastelemalla laajemmin ravintolan toimintaa suhteessa sen kulttuuriin ja sosiaalisiin ilmiöihin, saadaan vastaus siihen miksi ihmiset toimivat niin kuin he toimivat (Vilka 2007, 79.) Näiden kysymysten avulla voin itse suunnitella tarkemmin sekä sen kuinka havainnoin itse tilanteessa että kuinka pystyn rakentamaan saamani tiedot tuloksiksi.

Siirryttäessä tulosten tulkintaan laadullisessa tutkimuksessa käytetään raakahavaintoja, ymmärtämistä, vertailua ja iteratiivista selittämistä.

Raakahavainnot syntyvät, kun tutkija yhdistää havaintoja eli pelkistää niitä.

Raakahavainnoinnin avulla saadaan havaintoja tai havaintolauseita, sillä raakahavainnointi toimii myös tutkimusta tehdessä. Nämä tulokset taas toimivat johtolankoina siihen kuinka saadaan tehtyä merkitystulkinta (Vilka 2007, 86.)

Ymmärtäminen on tärkeänä osana laadullista tutkimusta, sillä tutkijan on pystyttävä löytämään tutkimuskohteestaan tutkimusaineistonsa avulla tietyn johtoajatuksen. Ymmärtäminen edellyttää myös, että tutkija pystyy perustelemaan johtoajatuksensa tutkimusaineiston avulla. Vilkan mukaan tutkijan on yhdistettävä tuotetut havainnot yhteen, jotta syntyisi yhtenäinen kokonaisuus ja tämä onnistuu ymmärtämisen avulla (Vilka 2007, 86.)

Vertailua käytetään omaa tutkimusaineistoa lähellä olevien tutkimusten kanssa, ja se on osa tieteellistä perusmetodia. Tämän avulla tutkimuksessa oleva selitys

muotoutuu asteittain, kun tulkintaa testataan tutkimusaineistossa vähän kerrallaan. Varsinkin etnografisessa tutkimuksessa laajat, moninaiset ja -tasoiset tutkimusaineistot sallivat saadun kuvauksen tutkimuksen vertailussa (Vilkka, 2007, 87.)

Muodostaessa selitysvaihtoehtoja ja vertaillen niitä keskenään, on kyseessä tällöin iteratiivinen selitys. Tässä on vaarana se, että tutkija joutuu harhapoluille, jos hän valitsee omasta mielestään sopivan selitysvaihtoehdon tutkimukselleen, mutta selitys sopii vain osaan tutkimusaineistoa. Harhapolut eivät aina ole negatiivinen asia, sillä niiden avulla tutkija pääsee ymmärtämään paremmin tutkimuskohteen vuorovaikutuksia (Vilkka 2007, 87–88.)

Käyttämällä kunnollista metodologiaa, on mahdollista saada tutkimuksen tulokset paremmin selville. Tämä metodi toimii siten, että saadut tulokset asetetaan keskusteluun muiden tutkimusten ja teorioiden kanssa. Laadullisessa tutkimuksessa tämä metodi syntyy niistä käytännöistä, joilla havainnot tuotetaan laadullisessa tutkimusmenetelmässä sekä säännöistä, joilla havainnot muokataan ja tulkitaan (Vilkka 2007, 89.)

3.2 Havainnointitutkimuksen toteuttaminen

Työn toteuttamista varten on hyvä ymmärtää se, mitkä asiat saavat ihmiset tänä päivänä matkustamaan ulkomaille. Suomalaisten matkustamisen motiivit ovat muuttuneet paljon viime vuosien aikana. Suomalaiset ovat aloittaneet matkustamisen ulkomaille vasta viisikymmentä vuotta sitten, ja tässä ajassa rikkaiden vapaa-ajasta on tullut jokamiehen oikeus, kun kilpailu lentoyhtiöiden ja matkanjärjestäjien välillä on kasvanut ja hinnat ovat näin ollen laskeneet. Aluksi suomalaiset suuntasivat enemmän Euroopan maihin, kuten Espanjaan, mutta Aasia alkoi nousta esille vasta 1980-luvulla, eikä Japani ollut vielä suosituimpien maiden joukossa, vaan Aasiassa käytiin Thaimaassa, Sri Lankassa ja Intiassa (Matkailuhistoriaa 2013.) On tärkeää huomioda se, että suomalaisten matkustaessa ulkomaille, he enemmän tutustuivat omaan kulttuuriinsa kuin vieraan maan kulttuuriin. Tämä johtui siitä, että suomalaiset näkivät kuinka asiat tehtiin eri tavalla ulkomailla, ja he oppivat arvostamaan omaa kulttuuriaan Suomessa (Menestyksen takana:

50 vuotta auringon alla 2013.) Nykyään kuitenkin kulttuuri on yksi suurimmista syistä siihen, miksi ihmiset matkustavat. He haluavat oppia uutta toisesta maasta ja nähdä asioita joita omassa kotimaassa ei ole mahdollista. Kati Malinen mainitsee työssään tavan jaotella kulttuurimatkailijat, jota on alun perin käytetty WTO:n ja ETC:n City Tourism & Culture – The European Experience raportissa. Tämän mukaan on viisi kulttuurimatkailijaa, jotka ovat määrätietoinen, kiertoajelu, onnekas, satunainen ja oheiskulttuurimatkailija. Määrätietoisen kulttuurimatkailijan ensisijainen syy matkustamiseen on juurikin kohteen kulttuuri, ja matkailija kokee vahvan kulttuurisen kokemuksen. Kiertoajelu kulttuurimatkailijalla syy matkustamiseen ensisijaisena on myös kulttuuri, mutta kulttuurin kokemus ei ole yhtä vahva kuin määrätietoisella. Onnekas kulttuurimatkailija ei matkusta kulttuurin takia, mutta osallistumisen jälkeen hän kuitenkin kokee vahvan kulttuurillisen kokemuksen. Satunnaisella kulttuurimatkailijalla kulttuuri ei ole matkustamisen syy eivätkä kulttuuriset kokemukset matkalta ole vahvoja. Oheiskulttuurimatkailijan motiivi ei ole kulttuuri eikä hän koe kulttuurisia kokemuksia matkan aikana (Malinen 2012, 12–13.)

Toinen asia joka motivoi matkailijoita tänä päivänä, joka myös antoi tälle työlle aiheen, on ruoka. Ihmiset ovat entistä enemmän kiinnostuneita ruoasta ja sen alkuperästä. Ruokaohjelmat ovat jokaisen tv-katsojan nähtävillä joka päivä ja ruokia jokaisen maan kolkasta halutaan maistaa. Uutena matkailupakettina matkanjärjestäjät tarjoavat ruokamatkailua, mutta nämä on yleensä painotettu Eurooppaan tai Aasiassa Kiinaan tai Thaimaaseen. Japanilainen ruoka on Suomessa esiintynyt pelkästään sushin muodossa, vaikka sushi on vain jäävuoren huippu japanilaisessa ruokakulttuurissa. Työn onnistuminen vaatii sen, että pystyy löytämään ne ravintolat Tokiosta, joita ei ensisilmäyksellä ole mahdollista löytää. Tämä näkyy työssä varsinkin sillä tavoin, että Japani on yksi maailman suurin kulinaristimaa. Japanissa oli vuonna 2011 kaksikymmentäyhdeksän kolmen tähden Michelin -ravintolaa, joista 14 sijaitsi Tokiossa, mikä oli eniten koko maailmassa (Japani harppasi Ranskan ohi Michelin-tähdillään, 2011).

Tokio ei ole yksi suuri kaupunki, vaan se koostuu yhdestätoista kaupunginosasta, jotka ovat kuin pieniä kyliä. Tutustuin tiettyihin

kaupunginisiin, jotta työni teko helpottuisi. Kaupunginosat ovat erilaisia, esimerkiksi Ginza on Tokion rikkainta aluetta ja Roppongissa sijaitsevat Tokion suosituimmat yökerhot, joten jokaiselta alueelta löytyy omanlaisensa ravintolat ja nähtävyydet. Koska Tokiossa pelkästään sijaitsee yli 80 000 ravintolaa, on tärkeää paikantaa oikeat ravintolat ja tutustua perinpohjaisesti Tokion kaupunginisiin ennen matkaa. Siksi olen lukenut kirjoja ja oppaita, jotka kertovat tarkemmin Tokion eri kaupunginosista, mitä niissä sijaitsee ja ruuista, joita eri ravintolat tarjoavat. Esimerkiksi Kagurazakasta on mahdollista löytää vanhaa japanilaista tunnelmaa, jossa pystyy näkemään geishan kävelevän ravintolaan sisään ja toisen maailman sodan aikana menehtyneet talot on korvattu uusilla, mutta silti Edo-kauden talojen muistoa kunnioittaen. Toisaalla, Shin-ookubossa, on korealainen kaupunginosa, jossa pääsee nauttimaan korealaisista ruuista ja kulttuurista (Karvinen 2012, 190, 176.)

Ravintoloiden käynnin pohjalta laadin matkapäiväkirjan saamistani havainnoistani. Päiväkirjaan kirjaan tietysti ne asiat, joista teen havaintoja, eli ravintolassa asioivat ihmiset (ulkomaalaisia vai paikallisia), ruuan hinta-laatusuhde, palvelun laatu (onko englanninkielinen palvelu ja onko kuvallinen ruokalista) sekä kuinka japanilainen ruokakulttuuri näkyy ravintolassa. Näistä ravintoloista olen tehnyt jo listan, mitkä sijaitsevat kaikissa Tokion eri kaupunginosissa, ja ovat kaikki erilaisia. Nämä ravintolat olen löytänyt Internet-sivustolta, jossa Tokiossa vierailleet matkailijat ovat arvioineet niitä. Samalla olen saanut selvän varmuuden siitä, että nämä ravintolat eivät ole suuria kansainvälisiä ravintoloita, vaan paikallisia ja pienempiä paikkoja. Näiden ravintoloiden lisäksi aion löytää, jos mahdollista, ravintoloita joita ei ole listalla, antaen samalla enemmän laajuutta vaihtoehtoilte ja samalla ne eivät olisi liian suppeita. Nämä ravintolat tarjoavat ruokia, joista aiemmin olen aiemmin, kuten sushia, soba-, udon- ja ramen-nuudelia, ja yakitori-paikkoja. Näiden lisäksi olen listannut muita paikkoja, joista kerron tarkemmin matkapäiväkirjassa. Tärkein asia, jonka huomioin ravintoloiden valinnassa, on se että japanilainen ruokakulttuuri näkyy ravintolassa. Haluan myös, että ravintolat ovat ihmisten lähettyvillä, niin että ravintolaan pääsy ei veisi kahta metromatkaa ja pitkää kävelyä, vaan matkustajien olisi helppo löytää ne. Eli löytää perinteisiä paikkoja suurkaupungin sykkeestä.

3.3 Havainnoinnin analysointi

Tutkimuksessani käytin hyväkseni kokemalla oppimista sekä osallistuvaa havainnointia. Kokemalla oppimista käytin hyväkseni heti ensimmäisestä hetkestä kun astuin sisään ravintolaan. Toisin kuin Suomessa, jossa kaikki *à la carte* -ravintolat ja pikaruokaravintolat ovat samanlaisia ja niissä toimivat samanlaiset säännöt, Japanissa ravintoloiden tapakulttuuri on täysin erilainen kuin viereisen ravintolan, vaikka nämä kaksi tarjoaisivat aivan samanlaista ruokaa. Näissä ravintoloissa tilaaminen ja maksaminen tapahtuivat eri tavalla, joten oli tärkeää havainnoida kuinka muut asiakkaat toimivat. Kokemalla oppiminen tapahtui myös silloin kun etsin näitä ravintoloita, jotka sopivat etsimääni muottiin, eli ravintolat jotka olisivat tarpeeksi lähellä ja olisivat sopivia suomalaisille turisteille. Kokemalla oppimisen ja osallistuvan havainnoinnin huonoina puolina esiintyvät niin kutsutut ”harhapolut”, joille tutkija saattaa joutua, kun jokin tutkimusta koskeva asia on mielenkiintoinen, vaikka se ei kuulu tutkittavaan aiheeseen. Jotta tällaiselta harhapolulta väistytäisiin, tutkijan on hyvä tehdä muistiinpanoja havainnoinnin aikana (Vilka 2007, 87.) Omalla kohdallani, muistiinpanot esiintyvät matkapäiväkirjan muodossa, minkä avulla pystyin keskittymään ravintolakäynnin aikana huomioimaan vain tutkimukseen liittyvät asiat. Vilka huomauttaa (Vilka 2007, 88), että ”harhapolut” eivät ole aina huono asia tutkimusta tehdessä, vaan ne kertovat tutkijan olevan koko ajan dialektisessa suhteessa aineistoonsa, eli ne tuottavat tutkijalle vuorovaikutustilanteita. Näiden tilanteiden avulla tutkija pystyy hahmottamaan tutkimuskohteensa itsestäänselvyyksiä sekä toiminnan ja ajattelun logiikkaa (Vilka 2007, 88.) Mainitsin aiemmin 3. luvussa mitä, kuinka, miten ja miksi -kysymykset, ja kuinka ne vaikuttavat havainnoinnin tulkintaan. Kolme tutkimuskysymystäni perustuivat näihin kysymyksiin, ja mitä -kysymykseen, jossa tutkija havainnoi tutkimuksensa ympäristöä, ja mitä ovat tutkimuskohdetta koskevat havainnot (Vilka 2007, 78.)

3.3.1 Ensimmäinen tutkimuskysymys: henkilökunnan englannin kielen taito

Ensimmäisen ravintolakäynnin jälkeen oli helppo huomata ne ravintolat joissa olisi todennäköisemmin englanninkielinen menu ja sellaista ruokaa, joka ei olisi liian vierasta suomalaiselle. Ravintolat eivät tunnu suomalaisille liian vierailta, jos ravintolan edessä on kuvat ja näytekappaleet ravintolan ruuista. Tokiossa on suuria, kansainvälisiä ravintoloita ja pieniä, enintään kymmenen hengen ravintoloita. Valitsin näistä ravintoloista näiden kahden välimaaston. Pienissä ravintoloissa tarjottiin perinteistä japanilaista ruokaa oikealla ruokakulttuurilla, mutta näissä ravintoloissa englannin kielen taito on erittäin huonoa. Japanilaiset eivät ole varmoja omasta englannin kielen taidostaan, joten, aivan kuten suomalaisetkin, he karttavat ulkomaalaisten palvelua, sillä kielimuurin ylitys on heille suuri askel. Tämän muurin saa kuitenkin joka tapauksessa murettua, jos osaa japania, jolloin huomaa japanilaisten ystävällisen puolen. Tällä tavoin pystyin löytämään ne ravintolat, joissa henkilökunta osasi englantia, mikä oli yksi työni tutkimuskysymyksistä. Analysoimalla ensimmäistä tutkimuskysymystä, eli henkilökunnan englannin kielen taitoa, tulkintana voi käyttää hyväksi miksi-kysymystä, jossa vastauksen saa, kun etsitään kuvausta siihen miksi ihmiset käyttäytyvät niin kuin käyttäytyvät. Näihin vastauksiin vaikuttavat kulttuuriset, yhteiskunnalliset ja sosiaaliset ilmiöt (Vilka 2007, 79.) Japanissa näihin ilmiöihin vaikuttivat se, ettei englannin kieltä kuulunut juuri missään matkan aikana. Toisin kuin Suomessa, jossa kaikki ulkomaalaiset ohjelmat on tekstitetty suomeksi, Japanissa ulkomaalaiset ohjelmat on dubattu japaniksi, joten japanilaiset eivät kuule yhtä paljon englantia kuin suomalaiset. Sosiaalinen ja yhteiskunnallinen ilmiö näkyy japanilaisten ennakoluuloista ulkomaalaisista, jotka puhuvat vain englantia, ja japanilaisten oma ennakoluulo huonosta englannin kielen taidosta.

3.3.2 Toinen tutkimuskysymys: ravintolan saavutettavuus

Toinen tutkimuskysymykseni oli saavutettavuus, eli kuinka ravintolaan oli mahdollista päästä. Tässä vaiheessa käytin hyödynseni osallistuvaa havainnointia sekä kokemalla oppimista. Tokiossa ollessani, käytin joka päivä mettoa, aivan kuten paikallisetkin, ja opin samalla kuinka helppoa metrolla kulku oikeastaan onkaan, vaikka Tokion metro tuntuu yhdestä

maailman vaikeimmista. Saavutettavuudessa halusin ottaa esille sen, ettei matkailijan tarvitsisi kulkea kahdella metrolla jotta hän pääsisi ravintolaan, vaan pääsy mahdollistuisi yhdellä metrolla ja lyhyellä kävelymatkalla. Jos ravintola olisi sijainnut pitkän kävelymatkan päässä metroasemalta, matkailija saattaisi eksyä tällä matkalla. Tähän tutkimuskysymykseen kuuluu kuinka -kysymys, johon saadaan vastaus kuinka esimerkiksi taloudelliset ja kulttuuriset asiat ovat mahdollisia, esimerkiksi ravintolan kohdalla millaista toimintaa se edellytti tutkittavalta, eli itseltäni ja muilta ravintolan asiakkailta (Vilka 2007, 79.) Sijainti vaikutti asiakkaiden taloudelliseen puoleen, koska matkustaminen kauas on kalliimpaa. Näin sijainnin houkuttajana toimii se, että ravintolaan on helppo päästä. Kulttuurinen kohta merkitsee tässä tilanteessa sitä, että ravintola on helpompi löytää ja päästä, jos se sijaitsee lähellä suurta keskustaa tai turistikohdetta, kuten Tokiossa Shibuyassa tai Asakusassa.

3.3.3 Kolmas tutkimuskysymys: hinta-laatusuhde

Kolmas ja viimeinen tutkimuskysymykseni oli hinta- ja laatusuhde, eli saiko ravintolasta maistavaa, täyttävää ja kunnollista ruokaa oikeaan hintaan. Tämä kysymys oli kulmakivi työhöni, sillä halusin löytää pienempiä ravintoloita, joista olisi mahdollista saada perinteistä japanilaista ruokaa, ja näissä pienissä paikoissa hinta oli myös aina alhainen. Tämä ei kuitenkaan tarkoittanut sitä, että ruuan laatu olisi myös ala-arvoista. Näiden ravintoloiden löytäminen ei ollut niin helppoa, sillä aivan kuten aiemmin mainitsin, Tokiossa sijaitsee 80 000 ravintolaa, ja näistä suurin osa on pieniä ravintoloita, joten juuri oikean ravintolan löytäminen ei ollut helppoa. Olin kuitenkin laatinut valmiiksi listan mahdollisista ravintoloista, joissa voisin käydä, ja käytin tämän listan ravintoloita sekä otin mukaan sellaisia paikkoja, jotka valitsin vasta paikan päällä. Hinta-laatusuhde-kysymystä voi analysoida miten-kysymyksen avulla, jossa tutkija erittelee ja yhdistelee havaintojaan, tekemällä näistä ryhmiä. Näistä ryhmistä tutkija etsii yhteisiä piirteitä tai nimittäjiä, joista hän muodostaa niitä kuvaavia yhteisiä käsitteitä tai ajatusmalleja (Vilka 2007, 79.) Miten-kysymyksen ryhmät kuvaavat tässä työssä ravintoloita, jotka sopivat hinta-laatusuhdemuottiin. Vieraillessani ravintoloissa tein muistiinpanoja koko käynnin ajan, havaiten näin yhteisiä piirteitä käytyjen ravintoloiden väliltä ja pystyin näin

muodostamaan niiden yhteisiä käsitteitä, eli olivatko käydyt ravintolat kolmannen tutkimuskysymyksen täyttäviä vastauksia.

3.4 Tutkimuksen tulokset

Sain ravintoloita valittua työhöni yhteensä kahdeksan ravintolaa, mikä oli riittävä määrä, sillä halusin alun perin 5-10 ravintolaa työhön. Kahdeksan ravintolaa oli tarpeeksi, koska muuten valmiista artikkelista olisi tullut liian pitkä lehteen, ja kahdeksan ravintolaa oli lukumäärä, joissa matkailija pystyy vierailemaan viikon loman aikana, sekä hänellä on hyvin valinnanvaraa näistä kahdeksasta vaihtoehdosta. Toimeksiantajani rajasi määrää siten, että hän halusi alle kymmenen ravintolaa artikkeliin, ja kahdeksan ravintolaa oli hänen mielestään oikea kappalemäärä artikkelia ajatellen. Nämä kahdeksan ravintolaa täyttävät ne kohdat, joita hain tutkimuskysymyksissäni.

Kaikissa ravintoloissa oli joko englanninkielinen tai kuvallinen menu, ja henkilökunta osasi hiukan englantia. Tilaamista auttoi myös se, että melkein jokaisen ravintolan ulkopuolella oli näyteikkunassa esimerkkimallit tarjottavista ruuista. Näin ravintolan valitseminen oli helpompaa, koska ravintoloiden nimet olivat japaniksi, joten olisi ollut vaikea päätellä mitä ruokaa ravintola tarjoaa. Näiden näytekappaleiden lisäksi, ikkunassa näkyi myös ruokien hinnat, joten ravintolaan astuttaessa olin jo melko varma siitä mitä olisi valmis tilaamaan ja kuinka paljon se tulisi maksamaan.

Valitsin kohderavintolat niiden ruokatarjonnan ja metroasemien läheisyyden perusteella. Metroasemien läheisyydessä olevat ravintolat tarjosivat nopeasti syötäviä ruokia. Työhöni halusin löytää ravintoloita, joissa pystyisi nauttimaan perinteistä japanilaista ruokaa sopivalla hinnalla, muttei kiireellä. Valitut ravintolat sijaitsivat kävelymatkan päässä metroasemilta, ja jotta ravintola olisi helpompi löytää, numeroin jokaisen ravintolan kartalle. Nämä kartat menivät valmiin artikkelin mukana toimeksiantajalle (ks. kuva 1).

Hinta-laatusuhde oli ravintoloissa kohdallaan, sillä pienelläkin määrällä rahaa pystyi esimerkiksi saamaan setti-annoksen, johon kuului monta

pienempää annosta (esimerkiksi keitto, riisi, liha/kala/kana, kasvikset) ja myös jälkiruoka. Ruokien laatu oli hyvä tai erinomainen, ja laatuun vaikutti myös ystävällinen palvelu. Vaikka japanilaiset vierastavat ulkomaalaisten palvelua, suurimmassa osassa ravintoloista ei vierastettu ulkomaalaisia asiakkaita, vaan annettiin hyvää palvelua. Palvelun laatua paransi myös se, että itse asiakkaana tuli itse hiukan vastaan, mikä oli esimerkiksi sitä, että puhui asiakaspalvelijalle japania. Japanilaisessa kulttuurissa palvelu on aina suurieleistä, kumarruksin ja kiitoksin, joten tämä lisäsi laadun suhdetta jopa pienessä paikassa. Matkapäiväkirjassa olen tarkemmin kirjannut ravintoloiden tiettyjen annosten hinnat ja minkälaisia annokset olivat laadultaan ja maultaan ja kuinka ne tulisi oikeaoppisesti syödä.

4 MATKAPÄIVÄKIRJA

Matkapäiväkirjassa olen kirjannut käymäni ravintolat, ja tämä on opinnäytetyöni tuotos. Vierailut ravintolat sijaitsivat Tokion eri kaupunginosissa, eli Asakusassa, Uenossa, Ginzassa, Nihonbashissa, Shibuyassa ja Odaibassa. Ravintolat, joissa kävin, tarjosivat tempuraa, ramen- ja udon-nuudeleita, takoyakeja, sushia, pohjois-japanilaista ruokaa, currya ja tonkatsua. Nämä ruuat olivat mielestäni niitä ruokia, joita suomalaiset eivät vierastaisi.

Olen koonnut tärkeimmät plussat ja miinukset kohderavintoloista alla olevaan taulukkoon. Yksityiskohtaisemmat tiedot ravintoloiden hintatasosta, saavutettavuudesta ja henkilökunnan englannin kielen taidosta käy esille alaluvuista 4.1–4.4. Jokaisen ravintolaesittely alussa on tietolaatikko, jossa esitellään ravintolan palvelu ja ruokien hinnat. Lisäksi laatikossa esitellään ravintoloiden lähellä olevat nähtävyydet, jotka vaikuttivat ravintoloiden valitsemiseen.

TAULUKKO 1

	Englannin kielen taito +/-	Saavutettavuus +/-	Hinta-laatusuhde +/-
Tempura, Asakusa	+Menu englanninkielinen +Henkilökunta osasi englantia	+5min kävelymatkan päässä läheiseltä metroasemalta +Lähellä Senjoji temppeliä - Vaikea huomata muiden kauppojen/ravintoloiden vierestä	+Annoksen hinta 1680 yeniä (12,82€) + Tarpeeksi täyttävä +Mainio palvelu - Hintahaarukka 780-4420 yeniä (5,95-33,74€)
Ramen- nuudeleita, Ueno	+Kuvallinen ja englanninkielinen menu +Henkilökunta	+Alle 5min kävelymatkan päässä Uenon päämetroasemalta	+Hintahaarukka 290-900 yeniä (2,20-6,90€) +Mahdollisuus

	osasi hiukan englantia	- Sijaitsee pienellä kadulla, vaikeampi löytää	saada täyttäviä annoksia +Hyvä palvelu - Täytyi tietää mitä tilata, ruuissa ei tarkkaa selitystä
Takoyaki, Ginza	+Kuvallinen menu +Henkilökunta osasi englantia	+Alle 10min kävelymatka metroasemalta +Helppo havaita	+Hintahaarukka 450-1500 yeniä (3,20-10,80€) +Hyvä palvelu +Mahdollisuus saada muutakin kuin mustekalapalloja
Pohjois-japanilainen, Nihonbashi	+Englanninkielinen menu +Henkilökunta osasi englantia	+Alle 5min kävelymatka metroasemalta - Ravintolan lähellä ei ole nähtävyyksiä, vaikeampi löytää	+Hintansa tasoista ruokaa +Hyvä palvelu - Kalleimmat annokset, 1980-2000 yeniä (15,10-15,30€)
Sushi, Nihonbashi	+Kuvallinen menu +Henkilökunta osasi englantia	+Alle 5min kävelymatka metroasemalta - Vieressä muitakin sushi-ravintoloita, vaikea löytää oikea	+Mahdollisuus saada sekä sushi-annoksia sekä ostaa susheja erikseen +Annosten hinnat olivat

			1300-1500 yeniä (9,60-11,10 €) +Hyvä palvelu - Vain tietyt annokset mukaan, eri hinnat näillä
Udon-nuudeleita, Shibuya	+Kuvallinen menu - Henkilökunta ei osannut englantia	+5min kävelymatka Shibuyan asemalta - Sijaitsee sivukujalla, ei ole helppo löytää	+Hintahaarukka 514-762 yeniä (3,90-5,80€) - Palvelu ei ollut hyvää
Currya, Shibuya	+Henkilökunta osasi hiukan englantia - Ei ollut menua, tilaus automaatin kautta	+Ravintola sijaitsi Shibuyan asemalla - Ravintolan läheisyys ei ollut rauhallinen	+Hinnat alle 900 yeniä (6,90€) +Täyttävät annokset +/- Palvelu kunnollinen
Tonkatsu, Odaiba	+Menu sekä kuvallinen että englanninkielinen +Henkilökunta osasi englantia	+Alle 10min kävelymatka metroasemalta +/- Sijaitsee ostoskeskuksessa	+Hintahaarukka 1292-1418 yeniä (9,90-10,80€) +Isot annokset +Mainio palvelu

4.1 Koillis-Tokio

Uppopaistettua katkarapua, eli tempura.

Ravintola Kawasaki, Asakusa Chuo Dori St., 1-4-3, Asakusa.

- Ravintolan läheisyydessä sijaitsee Senjoji temppeli ja sen temppelialue
- Ravintolan ulkopuolella mallit ruuista
- Englanninkielinen menu
- Annosten hinnat 1680 yeniä (12,82€)
- Englanninkielinen palvelu

Asakusa on tunnettu sen vanhasta temppelistä, Senjoji temppeli, joka on rakennettu vuonna 628. Tämä ravintola sijaitsee aivan temppelin lähistöllä, ja vaikka temppeli on suuri turistialue, ravintolassa saa nauttia hiljaisuudesta ja hyvästä ruoasta. Ravintola Kawasaki tarjoaa tempuraa, eli uppopaistettua kalaa ja katkarapuja, sekä grillattua unagia, eli ankeriasta. Ravintola sijaitsee 5 minuutin kävelymatkan päässä Asakusan metroasemalta ja se on saman kadun varressa kuin Kaminarimon, suuri portti josta pääsee temppelialueelle. Ravintolan ulkopuolella on näytillä jokaisesta annoksesta tehty muovinen malli, josta pystyy näkemään, minkälaisia annoksia ravintola tarjoaa ja näiden mallien vieressä on jokaisen oma hinta. Ravintolan ruoka maksoi halvimmillaan 780 yeniä (keitto) ja kalleimmillaan 4420 yeniä (grillattu unagi), eli 5,95€sta 33,74€oon. Itse ravintola sijaitsee toisessa kerroksessa, vaikka sisäänkäynti onkin katutasolla. Molemmissa kerroksissa odottaa ystävällinen tervetulotoivotus, ja kun hissillä pääsee toiseen kerrokseen, tarjoilija ohjaa pöytään, tarjoten kuumaa pyyhettä, jolla voi pyyhkiä kädet ja kasvot ennen ruokailua. Ravintolasta löytyy englanninkielinen menu, jossa kerrotaan mitä annos sisältää, jolloin on helppo muistaa mitä halusi etuovella. Henkilökunta puhuu myös hiukan englantia, ja on hyvin palvelualtista eikä kaihda ulkomaalaisia asiakkaita. Itse valitsin tempura-annoksen, johon kuului uppopaistettuja katkarapuja ja silakkaa, riisiä, miso-keitto ja vihanneksia. Seuralainen otti

katkarapulajitelman, johon kuului muun muassa katkarapuja ja simpukkaa, ja tämä koko annos oli uppopaistettu. Tämän annoksen mukana tuli riisiä, kasviksia ja soijaa, ja molemmat annokset maksoivat 1680 yeniä, eli 12,82€/annos. Oma ruokani oli maukasta ja mukana tullut lanttu toi uudenlaista makua katkarapuihin (ks. kuva 2). Koska kala ja katkaravut oli laitettu riisiin päälle, oli riisi saanut makua rasvasta, johon tempura oli kastettu.

Seuralaisen ruoka ei ollut yhtä maukasta, sillä hänen annoksensa oli uppopaistettuja katkarapuja ja muita mereneläviä pallon muodossa, joita kuului napsia palasia ja kastaa ne soijaan. Tämä ei kuitenkaan onnistunut niin hyvin kuin olisi toivottu ja annos jäi melko mauttomaksi. Ravintola henki japanilaisuutta, sillä sisustus oli japanilainen ja muut asiakkaat olivat pelkästään japanilaisia, joten kyseessä ei ollut turistikohde, vaikka se suuren turistinähtävyyden vieressä sijaitsikin.

Ramen-nuudeleita.

Ravintola Hidakaya, 6-8-4 Gomi Building 1F, Ueno.

- Kävelymatkan päässä ravintolasta, sijaitsevat Uenon eläintarha ja puisto, jossa on esimerkiksi Japanin historiallinen museo
- Ravintolan ulkopuolella mallit ruuista
- Annoksen hinta oli 640 yeniä (4,60€)
- Englanninkielinen palvelu

Nuudeliravintola nimeltä Hidakaya sijaitsi Uenossa. Kuten melkein kaikki ravintolat, myös pienemmät, Hidakaya on ketjuravintola, vaikkei se ei suomalaisen silmiin siltä näytä. Hidakayasta saa ramen-nuudeliannoksia, mutta on myös mahdollista saada currya ja keittoja. Ravintola tarjoaa niin kutsuttuja setti-annoksia, joihin kuuluu riisi, nuudeliannos ja gyoza eli kasvislihanyytit. Ravintolasta löytyy englanninkielinen menu sekä ulkopuolella ovat esimerkit annoksista hinnoilla, ja henkilökunta puhuu hiukan englantia. Jos asiakkaalla on ongelmia ruuan syömisen kanssa, kuten

miten mikin ruoka tulisi syödä ja minkä kanssa, henkilökunta auttaa tässä asiassa. Jos syöminen ei onnistu puikoilla, on mahdollista saada haarukka. Ramen-nuudeliin kanssa tarjotaan aina lusikka, jolla on helpompi syödä lientä, sillä koko annos kuuluu syödä loppuun, lientä myöten. Omaan settiannokseeni kuului ramen-nuudelia porsaanlihakeitossa, jossa oli mukana myös, merilevää ja fishcake eli kalakakku, sekä settiannokseen kuului myös 6 gyozaa (kasvislihanyyttiä) ja riisiä. Tilaus tapahtui pöydästä, ja kun ruoka tuotiin pöytään, tuotiin samalla lasku pöytään, ja kun ruoka oli syöty loppuun, lasku vietiin kassalle ja maksettiin. Tämä ei kuitenkaan tarkoittanut sitä, ettei voisi tilata lisää myöhemminkin. Settiannosten hintahaarukka oli 480-900 yeniä (3,60-6,90€) (riippuen koosta), muut annokset 290-680 yeniä (2,20-5,20€). Ravintola sijaitsi kävelykadulla alle 5 minuutin kävelymatkan päässä Uenon metroasemalta.

4.2 Keskus-Tokio

Takoyaki-, eli mustekalapalloja.

Ravintola Gindaco, Chuo-ku 4-13-3, Ginza.

- Ravintola sijaitsee kävelymatkan päässä Ginzan ostoskeskuksista, Tsukijin kalatorilta sekä Edo kauden aikaiselta puutarhalta
- Kuvalliset menut tiskillä
- Annoksen hinta oli 550 yeniä (3,95€)
- Englanninkielinen palvelu

Ginzassa sijaitseva ravintola, Gindaco, näytti ulospäin samalta kuin torikahvila. Keittiö oli asiakkaiden silmien edessä ja ravintolan edestä löytyi penkki, jolla oli mahdollista syödä mukaanlähtevä ruokansa. Kuitenkin, yläkerrassa sijaitsee ravintolan oikeat tilat, joihin mahtuu 24 asiakasta ja paikka on rauhallinen ja tuntuu sijaitsevan kaukana Ginzan suurista liikkeistä ja vilskeestä. Gindaco tarjoaa takoyakeja, eli paistettuja

mustekalapalloja, joissa on taikinaan sekoitettu mustekalaa, tempuran palasia, inkivääriä ja pillisipulia. Pallot paistetaan nopeasti grillillä ja asiakas saa ne itselleen hyvin nopeasti, joten kyseessä on eräänlainen japanilainen pikaruoka. Takoyakien päälle laitetaan kastiketta, samankaltaista kuin worcesterkastike, tai majoneesia, ja tonnikalaa joka on liekitetty ja kuivattu, näyttäen valmiina rouheelta (ks. kuva 3). Takoyaki tarjotaan veneen muotoiselta bambulautaselta ja sen saa ravintolasta joko mukaan tai syödä paikan päällä. Takoyakien lisäksi ravintola tarjoaa perinteistä japanilaista ruokaa. Toisin kuin takoyakit, jotka saa itselleen suoraan tiskiltä, perinteiset japanilaisruoka-annokset tuodaan pöytään asiakkaalle. Tilaus tapahtuu tiskillä, jossa on kuvallinen menu ja siitä voi näyttää henkilökunnalle mitä haluaa syödä ja juoda. Juomavaihtoihin kuuluu virvoitusjuomat, olut ja tee. Takoyakit ovat hyvin täyttäviä ja niitä saa kuuden tai kahdeksan kappaleen annoksissa, jotka riittävät hyvin isompaankin nälkään. Koska takoyakit tehdään suoraan paikan päällä ja ne saa itselleen saman tien, on ruoka tuoretta ja lämmintä ja ostettujen kahden takoyaki-annosten ja kahden juoman hinta oli 1 500 yeniä eli 11,45 €. Kun ruuan tilaa on myös mahdollista nähdä kuinka takoyakit valmistetaan, mikä tapahtuu todella nopeasti kahdella tikulla pyöritellen palloja ympäri. Gindaco sijaitsee alle 10 minuutin kävelymatkan päässä Higashi-Ginzan metroasemalta.

Pohjois-Japanin makuja.

Ravintola Hokkaido-Bonya, Chuo-ku 1-8-11, Nihonbashi.

- Noin puolen tunnin kävelymatkan päässä keisarillisesta palatsista ja puistosta
- Ravintolan lähellä sijaitsee esimerkiksi kylpylöitä
- Englanninkielinen palvelu ja menu
- Annoksen hinta oli 1980 yeniä (15,10€)

Hokkaido-Bonya ravintola sijaitsee Nihonbashissa, lähellä Tokion rautatieasemaa. Ravintola tarjoaa Pohjois-Japanilaista ruokaa, eli enimmäkseen kalaa ja äyriäisiä, kuten sashimia ja rapuja, mutta myös liharuokia löytyy. Itse otimme naudan lihaa, jonka kanssa tuli myös perunoita, parsaa, wasabia ja tummaa soijakastiketta (Liite 4), ja soijaporsasruukun, jonka päällä oli porsaanlihaa ja alla riisiä. Omassa annoksessa oleva tumma soija tuli kaataa lihan päälle ja antoi sille enemmän makua. Lisäksi wasabia pystyi lisäämään lihaan ja se toi lihan makua enemmän esille. Liha oli valmiiksi pilkottu, jotta se oli helpompi syödä syömäpuikoilla. Ravintola oli tilava ja siellä oli yhteensä 26 istumapaikkaa, tiskillä ja looseissa, ravintolan ulkopuolella oli esillä kuvalliset menut isompana versiona ja ravintolasta saa myös englanninkielinen menu, joka ei kuitenkaan ole kuvallinen. Juomavaihtoehtoina ovat olut, sake, tee ja virvoitusjuomat, ja omaan ruokavaihtoehtoon sake sopi erittäin hyvin, tuoden vielä enemmän esille lihan makua. Hintaluokka oli kalliimpi kuin aiemmat paikat, kuten naudanliha oli 1980 yeniä eli 15,10 € ja jättirapu 2000 yeniä eli 15,30 € kun taas soijapossuruukku oli 890 yeniä eli 6,80 €. Ravintola sijaitsi Nihombashin keskuskadulla, mutta se on kuitenkin piilossa turisteilta, sillä Nihombashi ei ole turistialuetta, vaan siellä on enemmän toimistotyöntekijöitä ja muita paikallisia työntekijöitä, joten muita ulkomaalaisia ravintolassa ei näkynyt. Ravintolaan pääsi kävellen alle viidessä minuutissa Ningyochon metroasemalta.

Sushia.

Ravintola Misaki Sushi, Ningyocho 2-3-2, Nihonbashi.

- Noin puolen tunnin kävelymatkan päässä keisarillisesta palatsista ja puistosta
- Ravintolan lähellä sijaitsee esimerkiksi kylpylöitä
- Kuvallinen menu
- Ravintolan ulkopuolella esimerkit ruuista
- Annoksen hinta oli 1300 yeniä (9,60€)

- Englanninkielinen palvelu

Toinen ravintola Nihonbashissa oli sushiravintola, Misaki Sushi, jonne myös pääsee kävellen alle viidessä minuutissa Ningyochon asemalta. Ravintolan ulkopuolella on esimerkit annoksista sekä ravintolassa on kuvallinen menu ja henkilökunta puhuu hiukan englantia. Istumapaikka löytyy sekä tiskiltä että pöydistä, itse pääsimme tiskille, josta sushikokki otti tilauksemme vastaan ja teki annokset suoraan meille. Tässä on myös mahdollista tilata sushipaloja suoraan kokilta, eikä tiettyä annosta. Kun istuu tiskillä, on mahdollista kehua ruokaa suoraan kokille, jota arvostetaan japanissa ja kokki on otettu siitä, että hänen ruokansa maistuu. Kuitenkin, jos on epävarmuutta omasta syömisestä puikoilla tai kuinka sushia tulisi oikeaoppisesti syödä, kannattaa valita paikka pöydästä, koska muuten on kokin valvovan silmän alla. Asiakaspaikkoja on yli 20 sekä tiskillä sijaitsevat paikat, tilaus tapahtuu joko suoraan kokille (tiskillä) tai tarjoilijalle (pöytä), ja lasku jätetään roikkumaan tuoliin, joka viedään kassalle syömisestä jälkeen. Juomavaihtoehtoina löytyvät olut, tee, virvoitusjuoma ja vesi. Omassa annoksessa oli 8 erilaista nigirisushia (riisipalloja, joiden päällä kalaa tai katkarapua), 3 makisushia (sushirullat), kokonaisia katkarapuja sekä munakasta. Annokseen kuului myös misokeitto ja kylmä vihreä tee. Näiden annosten hintahaarukka oli 1 300 – 1 500 yeniä (9,60 – 11,10 €). Ravintolassa myös mahdollisuus ottaa ruokaa mukaan 3-5 henkilölle ja ne näkyvät erikseen menussa. Henkilökunta neuvoo ruuan kanssa ja osaa englantia. Paikassa on japanilaista tunnelmaa ja olo on kuin söisi pienessä ja perinteisessä sushipaikassa.

4.3 Länsi-Tokio

Udon-nuudeleita.

Ravintola Udon Tou Touwa, Shibuya-ku 3-6-20, Shibuya.

- Kävelymatkan päässä ravintolasta sijaitsee Yoyogi-puisto, jossa on

Meiji-pyhäkkö (Meiji keisarin kunniaksi)

- Kävelymatkan päässä on myös Takeshita katu, ostoskatu täynnä basaareja
- Kuvallinen menu
- Ulkopuolella esimerkit ruuista
- Annosten hinnat olivat 1 210 yeniä (9,20€)

Ravintola Udon Tou Touwa tarjoaa udon-nuudeliannoksia sekä riisiannoksia. Ravintola sijaitsee noin viiden minuutin kävelymatkan päässä Shibuyan asemalta. Ravintolan ulkopuolella on näytekappaleet ja hinnat annoksista sekä ravintolasta löytyy kuvallinen menu. Henkilökunta ei osaa vahvasti englantia, mutta jos itse osaa hiukan japania, pärjää ravintolassa hyvin. Udon-nuudelit tarjotaan keitossa aivan kuten ramen-nuudelitkin, tässä annoksessa keittoa oli niin paljon, että lusikan sijaan tuotiin pieni kauha keiton syöntiin. Udon-annoksessa oli possua ja kiinankaalia (ks. kuva 5), riisiannoksessa possua, kiinankaalia ja sivussa kasviksia, annoksiin saa myös tilattua lisäannoksen nuudeleita. Juomavaihtoehtoina oli vesi ja olut ja mahdollisuus saada myös jälkiruokaa. Annokset ovat isoja ja täyttäviä ja udon-nuudelit ovat paksumpia ja täyttävämpiä kuin esimerkiksi ramen-nuudelit, jotka on helppo nielaista ilman pureskelua, toisin kuin udon-nuudelit. Nuudeliannokset olivat hinta- ja laadultaan 514 – 867 yeniä (3,90€- 6,60€) ja riisiannokset 619 – 762 yeniä (4,70€- 5,80€). Omat annokset olivat yhteensä 1 210 yeniä eli 9,20 € joten täyttävästä ja hyvästä ruoasta ei tarvinnut maksaa paljoa. Ravintola oli kuitenkin tilava, joten pienestä paikasta ei ollut kyse. Ravintola sijaitsi pienellä sivukujalla ja se oli vielä melko uusi, joten muita asiakkaita ei sillä hetkellä ollut paikalla, luultavammin sen takia, että se ei ollut saanut itselleen vielä tunnettua. Vaikka ravintola sijaitsikin aivan Shibuyan aseman, yhden suurimman metroaseman, läheisyydessä, ravintolassa pääsee hetkeksi pois siitä vilkseestä ja ihmisjoukosta, joka Shibuyasta löytyy.

Currya.

Ravintola Chef's Kitchen, Shibuya Station, Shibuya-ku, Shibuya.

- Ravintola sijaitsi Shibuyan asemalla, jonka vieressä on Hachiko-patsas, isäntäänsä 10 vuotta odottaneesta koirasta
- Aseman vieressä on myös Shibuyan risteys, maailman vilkkain risteys
- Kuvat ruuista
- Annoksen hinta 800 yeniä (5,70€)
- Englanninkielinen palvelu

Toinen ravintola Shibuyassa oli curry-ravintola, joka oli hyvin pieni paikka, tarkoitettu siihen, että siellä käytiin nopeasti syömässä ruokaa ennen matkan jatkumista. Chef's Kitchen sijaitsee samassa rakennuksessa kuin Shibuyan asema, junasillan alla, joten ravintolan sijainti on suurimman ruuhkakeskuksen keskellä. Ravintolan ulkopuolella on kuvat ja hinnat tuotteista, mutta itse tilaus tapahtuu automaatin kautta. Tietty rahasumma laitetaan automaattiin, painetaan rahasummaa, joka on joko annoksen alai tai yläpuolella. Jos painaa alapuolella olevaa hintaa saa normaaliannoksen, jossa on yhtä kastiketta, ja yläpuolella olevaa hintaa painaessa saa annoksen, jossa on kahta eri kastiketta, jotka sitten valitaan tiskillä. Automaatista voi myös tilata olutta. Automaatti antaa tilauksista metrolipun näköisen lipun, joka annetaan tiskillä olevalle tarjoilijalle. Henkilökunta osaa hiukan englantia, joka voi auttaa jos automaatin kanssa on jotain ongelmia. Ravintolassa ainoat istumapaikat ovat tiskillä ja asiakaspaikkoja on yhteensä 12 kappaletta, joten paikka sopii parhaiten nopeaan syömiseen. Ravintola on japanilaisten suosiossa juurikin sen sijainnin perusteella, mutta ravintolaan ei kannata mennä ruuhka-aikoina eli kello 11-12 ja 17-18 aikaan, jolloin työntekijät ovat syömässä lounasta tai päivällistä. Annosten hintahaarukka oli alle 900 yenin (6,90€), ruoka oli kuitenkin täyttävää ja maistui currylta. Oma annokseni oli kasvispohjainen, jossa oli riisiä, perunaa ja munakoisoa

sekä kastikkeen päällä oli vielä sulatettua juustoa (ks. kuva 6). Curryn tulisuuden voi päätellä siitä, kuinka punaista curry on kuvassa, mitä punaisempaa, sen tulisempaa. Vaikka oma annokseni ei ollut tulisemmasta päästä, se oli paljon mausteisempaa kuin curry jota Suomessa tarjotaan. Curryn syönti eroaa muista ruuista sillä tavalla, että se syödään aina lusikalla, joten syömäpuikkojen hallitsemista ei tarvitse jännittää.

4.4 Odaiba

Tonkatsua, eli uppopaistettua porsaanlihaa.

Ravintola Wako, Decks-ostoskeskus, 5. kerros, Minato-ku 1-6-1, Odaiba.

- Ravintolan läheisyydessä sijaitsee museoita kuten ”Nousevan tieteen museo”
- Turistinähtävyyksiä ovat esimerkiksi Fuji TV talo ja Odaiban maailmanpyörä (115 metriä korkea)
- Ravintolan ulkopuolella esimerkit ruuista
- Menu englanninkielinen sekä kuvallinen
- Annoksen hinta oli 1 292 yeniä (9,90€)
- Englanninkielinen palvelu

Ravintola Wako Odaibassa, kauempana keskus-Tokiosta, erikseen omassa niemessään. Tämä ravintola tarjoaa tonkatsua, joka on myös uppopaistettua kuten tempura, mutta tonkatsu on possua. Ravintola sijaitsee Decks-ostoskeskuksessa. Ostoskeskukseen pääsee kävellen Daiban metroasemalta noin yli viidessä minuutissa. Kaikki ravintolat sijaitsevat ostoskeskuksen 5. ja 6. kerroksessa ja nämä kerrokset ovat kuin ravintolakatuja, sillä ravintoloita löytyy monia erilaisia ja erimaalaisia. Ravintolan ulkopuolella ovat esimerkit annoksista ja hinnoista, ja ravintolasta saa englanninkielisen ja kuvallisen menun. Lisäksi henkilökunta puhuu hiukan englantia.

Ravintolassa on mahdollisuus saada settiannoksia, joiden hinta on joko 1 418 yeniä (10,80€) jolloin annokseen kuuluu jälkiruoka tai 1 292 yeniä (9,90€) johon ei kuulu jälkiruokaa. Juomavaihtoehtoina ovat tee, mehu, virvoitusjuomat, sake ja olut. Ravintola on hiljainen paikka, vaikka sijaitseekin ostoskeskuksessa ja sieltä on suora näkyvyys Odaiban uimarantaan, Tokion lahteen joka laskeutuu Tyynen valtameren, ja on myös mahdollista päästä terrassille syömään. Istumapaikkoja ravintolasta löytyy ikkunan vierestä, looseista sekä grillin ääressä tiskillä. Omaan ateriaan kuului kaksi uppopaistettu porsaan kotlettia, katkarapu ja munakoiso, dashi-salaattia, miso-keitto, riisiä ja munakas. Tarjoilija neuvoo jos ei ole varma kuinka ruokaa tulisi syödä ja mitä kastiketta minkäkin ruuan kanssa tulisi käyttää, sillä pöydässä oli kolme erilaista ja annoksen mukana tuli vielä yksi lisää. Tumma soijakastike kuuluu tonkatsulle, koska porsaan liha on kuivaa ja melko mautonta, joten kastike kostuttaa ja tuo lisää makua lihalle. Settiannokset ovat parempia kuin erilliset annokset, koska tällöin saa enemmän ja päätöksen tekeminen ei ole yhtä vaikeaa kun voi saada enemmän kerralla.

5 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tässä luvussa käyn läpi työn onnistumisen, loppupäätelmän ja miten työtä voisi jatkaa vielä tulevaisuudessa. luvussa tulee myös ilmi se, mitä mieltä toimeksiantaja oli valmiista artikkelista.

5.1 Työn loppupäätelmä

Työssä etsittiin vastauksia siihen, kuinka suomalainen matkailija voi löytää Tokiosta ravintolan, joka tarjoaa perinteistä japanilaista ruokaa kohtuullisella hinnalla, mutta kommunikointi voi tapahtua englanniksi. Tästä tehtiin artikkeli Matkaopas -lehdelle. Artikkelin muotoutui vasta silloin, kun olin saanut toimeksiantajan, sillä olin ajatellut toimeksiantajaksi myös matkanjärjestäjää, jolle tehdä makumatka. Matkaopas oli kuitenkin kiinnostunut ideasta, jossa esiteltäisiin ravintoloita, joissa suomalainenkin matkailija voisi käydä. Työn suurin kriteeri oli se, että olisi mahdollista löytää ravintoloita, joissa japanilaista ruokaa, sen sijaan että päätyisi aina isoihin kansainvälisiin ravintoloihin.

Jotta mielikuvat japanilaisesta ruoasta aukeaisivat mahdollisimman hyvin lukijalle sekä niille, jotka eivät tunne japanilaista ruokaa, kävin ensiksi läpi japanilaisen ruuan ja ruokakulttuurin perusteet. Näitä asioita huomioitiin myös valmiissa artikkelissa, joka lähetettiin Matkaopas -lehdelle. Näin lukija pystyisi arvioimaan lukemansa perusteella, minkälaisesta ravintolasta on kyse ja minkälainen on ravintolan oikea käyttäytymisetiketti. Työn toiminnallisessa osuudessa, käytin hyväkseni havainnointia ja kokemalla oppimista. Nämä käytännöt valitsin siksi, koska työtä tehdessäni olin sekä tutkijana että tutkittavana. Työssä olen huomionut sen kuinka kvalitatiivista tutkimusta käytetään ja kuinka havainnointityö onnistuu toiminnallisessa tekemisessä.

Työssä olen myös esitellyt kaikki ne ravintolat, jotka valitsin lopulliseen artikkeliin. Jokaisesta ravintolasta on oma arvostelu ja pieni kuvaus siitä minkälainen ravintola on, missä se sijaitsee ja minkälainen on ravintolan henkilökunta. Henkilökunnalla tarkoitetaan sitä, miten he osaavat englantia

ja kuinka ulkomaalaiset asiakkaat otetaan huomioon. Näiden ravintoloiden suurimpana tekijänä on ruoka, minkä takia olen huomionut ravintoloiden kohdalla aina sen kuinka ruoka tulee oikeaoppisesti syödä ja mitkä seikat voivat helpottaa syömistä, jos ei ole tottunut syömään ruokaa syömäpuikoilla. Yksi tutkimuskysymistä oli ravintoloiden hinta-laatusuhde, joten kerroin aina jokaisen ruuan kohdalla kuinka paljon annos maksaa, joneissa sekä euroissa. Tämä antaa mielestäni lukijalle selkeämmän kuvan siitä, kuinka paljon rahaa tällaiseen ruokailuun matkalla voi kuluttaa.

5.2 Oma onnistuminen ja toimeksiantajan tyytyväisyys työhön

Omat ajatukseni työn onnistumisesta ovat positiivisia, koska sain suurimmaksi osaksi vapaat kädet työn tekemiseen. Tämä saattaisi olla huono asia, sillä työstä olisi voinut epäonnistua ilman neuvoja. Kerroin kuitenkin toimeksiantajalleni ehdotuksia siitä, kuinka artikkeli muotoutuisi ja mitä kaikkea siihen laittaisin mukaan. Toimeksiantaja kannusti minua tekemään näin, tai joissain kohdissa hän neuvoi tekemään toisin. Tällä tavalla sain kuitenkin enemmän itseluottamusta artikkelin luomiseen. Ottaen huomioon sen, etten ole ollut toimittajan työssä tai tehnyt vastaavaa artikkelia aiemmin, olin itse tyytyväinen artikkelin lopputulokseen. Toimeksiantaja oli tyytyväinen siihen, että olin valinnut aiheeksi hyvän ja käytännönläheisen idean, jossa poimittiin ravintoloita Tokiosta, joissa tarjotaan muutakin kuin suomalaisille tutuksi tullutta sushia. Hän oli myös huomionut hyväksi sen, että ravintolaan pääsee helposti joko kävellen tai metrolla. Kritiikkiä tuli artikkelin pituudesta ja siitä, etten ollut pystynyt tiivistämään sanomaani tarpeeksi hyvin, asia joka on aiemminkin ollut itselleni hankalaa. Nämä turhat toistot oli kuitenkin saatu poistettua helposti ja muokattua sellaiseksi, että artikkelin julkistaminen lehdessä on mahdollista. Valmis artikkeli tullaan julkaisemaan Matkaopas -lehdessä.

5.3 Ehdotukset jatkotoimenpiteille

Koska kyseessä on artikkeli makumatkailusta, seuraava vaihe työlle olisi tehdä Matkaopas-lehden ja matkanjärjestäjän kanssa yhteistyötä ja järjestää makumatka Tokioon, joissa käytäisiin näissä kyseisissä ravintoloissa. Tämä antaisi samalla suoraa palautetta lehdelle siitä, minkälaisia ravintolat ovat ja kuinka hyviä ne oikeasti ovat suomalaisille matkailijoille. Tästä voi tehdä myös tutkimuksellisen opinnäytetyön, esimerkiksi ottamalla selvää kuinka moni suomalainen on lähtenyt Japaniin tämän artikkelin innoittamana ja kuinka paljon he pitivät matkasta. Suomen ja Japanin yhteistyön voi viedä vielä sille tasolle, esimerkiksi tekemällä kyselyn siitä kuinka moni suomalainen on uskaltanut Japanin matkallaan vierailla ravintolassa, joka ei näytä ollenkaan kansainväliseltä, sekä kysymällä ravintoloiden omistajilta tai päälliköiltä onko ulkomaalaisten asiakkaiden määrä kasvanut heidän ravintoloissaan.

Tätä työtapaa voi myös laajentaa muihin ulkomaan maihin. Itselleni tämä idea tuli huomattessani kuinka matkailijat saattoivat käydä kansainvälisissä ravintoloissa, olivat he sitten Tukholmassa tai Roomassa. Samankaltaisia töitä voi tuoda myös Suomeen, kuten tekemällä kotimaamatkailulla ja tutustumalla Suomen eri kaupunkien ruokakulttuureihin. Tämä toisi myös lisää ulottuvuutta suomalaiseen matkailuun myös itse suomalaisille, ja tätä työtä voisi käyttää myös Matkaopas-lehdessä.

LÄHTEET

About Japanese curries. 2013. *Bento.com*. [viitattu 18.11.2013]. Saatavissa:

<http://www.bento.com/r-curry.html#curry>

Chan L. 2010. *Travellers – Japani*. Kuopio. UNIPress Suomi.

Fält O. K., Nieminen K., Tuovinen A., Vesterinen I. 1994. *Japanin kulttuuri*.

Keuruu. Otava.

Hirsjärvi S., Remes P., Sajavaara P. 2007. *Tutki ja kirjoita*. Tammi. Helsinki.

An Introduction to Karē-Raisu, Japanese Curry Rice. 2010. *Seriousseats.com*.

[viitattu 17.10.2013]. Saatavissa: <http://www.seriousseats.com/2010/06/big-in-japan-kare-raisu-japanese-curry-rice.html>

Japani harppasi Ranskan ohi Michelin-tähdillään. 2011. *Helsingin Sanomat*.

[viitattu 2.4.2013]. Saatavissa:

<http://www.hs.fi/ulkomaat/Japani+harppasi+Ranskan+ohi+Michelin-t%C3%A4hdill%C3%A4n/a1305547533558>

Japanilainen tapakulttuuri. 2012. *Terve.fi*. [viitattu 8.3.2013]. Saatavissa:

<http://www.terve.fi/matkailu/japanilainen-tapakulttuuri>

Karvinen L. 2012. *Riisiä tiskin alta – Tarinoita nousevan auringon maasta*.

Gummerus. Juva.

Maatiedosto Japani, hyvä tietää. 2012. *Suomen Suurlähetystö*. [Viitattu

18.11.2013]. Saatavissa:

<http://www.finland.or.jp/public/default.aspx?nodeid=44383&contentlan=1&culture=fi-FI>

Malinen. K. 2012. *Nuoret ulkomaalaiset matkailijat Helsingin kulttuurin*

kokijoina. [viitattu 2.4.2013]. Saatavissa: <https://theseus17->

[kk.lib.helsinki.fi/bitstream/handle/10024/43945/Nuoret%20ulkomaalaiset%20matkailijat%20Helsingin%20kulttuurin%20kokijoina.pdf?sequence=1](https://theseus17-kk.lib.helsinki.fi/bitstream/handle/10024/43945/Nuoret%20ulkomaalaiset%20matkailijat%20Helsingin%20kulttuurin%20kokijoina.pdf?sequence=1)

Matkailuhistoriaa. 2013. Finnmatkat. [viitattu 2.4.2013]. Saatavissa: <http://www.finnmatkat.fi/Tietoa-Finnmatkoista/yritystiedot/Matkailuhistoriaa/>

Menestyksen takana: 50 vuotta auringon alla. 2013. MTV3 [viitattu 2.4.2013]. Saatavissa 2.5.2013 asti: <http://www.katsomo.fi/?progId=173452>

Metsämuuronen J. 2008. *Laadullisen tutkimuksen perusteet*. Gummerus. Jyväskylä.

Portfolio. 2012. SanomaMagazines. [viitattu 8.10.2013]. Saatavissa: <http://www.sanomamagazines.fi/mediaopas/portfolio/matkaopas.html>

Pölkki M., Valkama H. 2009. *Umami – Japanilainen ruokakultturi*. Jyväskylä. Teos.

Ramen. 2008. Japan-guide.com. [viitattu 18.11.2013]. Saatavissa: <http://www.japan-guide.com/e/e2042.html>

Richie D. 1996. *A taste of Japan*. Kodansha America, Inc. New York.

Ruokailuetiketti. 2013. Japaniin.fi. viitattu 18.11.2013. Saatavissa: <http://www.japaniin.fi/ruoka/>

Stenberg L. 2011. *Vuosi Japanissa – Opas arkeen ja elämään vieraassa kulttuurissa*. Finn Lectura. Saarijärvi.

Tempura. 2013. Bento.com. [viitattu 17.10.2013]. Saatavissa: http://www.bento.com/rf_temp.html

Tonkatsu. 2013. Bento.com. [viitattu 17.10.2013]. Saatavissa: <http://www.bento.com/trt-tonkatsu.html>

Valkama H. 2008. *Ruoka parantaa vaivat*. Mondo.fi. [viitattu 23.9.2013]. Saatavissa: <http://www.mondo.fi/kiina/ruoka-parantaa-vaivat>

Vilkkä H. 2007. *Tutki ja havainnoi*. Tammi. Vaajakoski.

LIITE KUVASATO

KUVA 1 KARTTA SHIBUYA



KUVA 2 TEMPURA



KUVA 3 TAKOYAKI



KUVA 4 POHJOIS-JAPANILAINEN, NAUDAN LIHA



KUVA 5 UDON-NUUDELEITA



KUVA 6 CURRYA

